

CONFEITANDO COM CARINHO

# APOSTILA DE BOLOS CASEIROS

---

Bolos práticos e rápidos para café

RENATA S. FAEZ

28/10/2013

Esta apostila contém 13 receitas de bolos caseiros com sabores tradicionais testados e com foto.



## Sumário

Banana com canela.....	2
Bolo de cenoura.....	3
Bolo de chocolate.....	4
Bolo de coco.....	5
Bolo de fubá.....	6
Bolo de laranja.....	7
Bolo de limão.....	8
Bolo de maçã.....	9
Bolo de milho.....	10
Bolo australiano.....	11
Bolo formigueiro.....	12
Bolo mármore.....	13
Toalha Feupuda.....	14
Sugestão de embalagens.....	15
Formação de preço de venda e calculo dos custos.....	16



## Banana com canela

### Massa:

2 Ovos

1 Banana

1 Xícara (chá) de farinha de trigo

1 Xícara (chá) de açúcar

1 Colher (sobremesa) fermento

¼ Xícara (chá) de óleo

½ Xícara (chá) de leite

1 Colher (café) de canela em pó

5 Gotas de essência de banana



*Obs: As bananas não devem estar maduras.*

### Modo de preparo:

- 1-) Amassar a banana com auxílio de um garfo em uma tigela
  - 2-) No liquidificador colocar os ovos, óleo, leite açúcar, essência e bater.
  - 3-) Juntar essa mistura com as bananas amassadas e mexer bem.
  - 4-) Peneirar a farinha junto com fermento e acrescentar a massa, mexer bem com ajuda de um garfo.
  - 5-) Colocar em forma untada e enfarinhada. (18cm Ø x 6cm h x 15cm Ø).
- Levar para assar a **200 Cº** em forno pré-aquecido por 30 minutos.

*Dica: após esfriar com ajuda de uma peneira polvilhe canela e açúcar de confeitado por cima.*